Comfortemp
Art. nr. 21139

Handleiding Warme chocolade dispenser

Mode d’emploi Chocolatière

Bedienungsanluiting Spender für heiße Schokolade

Manual hot chocolate dispenser

NL) Handleiding - Warme chocolademelkdispenser

1. Technische kenmerken

Basis:	Roestvrijstalen behuizing
Capaciteit:	3 liter
Afmetingen:	20 x 40 cm
Gewicht als leeg:	3 kg
Gewicht als vol:	6 kg
Instelbare thermostaten:	Twee
Geluidsniveau:	Lager dan 70 dB
Elektrische specificaties:	Lees de informatie op het gegevensplaatje op de onderkant van elke dispenser.

2. Introductie

Lees deze handleiding zorgvuldig door vóór het gebruik van de dispenser. Zoals met alle mechanische producten, vereist het apparaat zorgvuldig schoonmaken en onderhoud.

3. Installatie

(i) Haal de dispenser uit de verpakking (bewaar de originele verpakking).
(ii) Controleer of de chocolade dispenser niet is beschadigd tijdens transport.
(iii) De chocolade dispenser moet vóór gebruik worden gedemonteerd, gereinigd en ontsmet volgens de instructies in hoofdstuk 5.2 SCHOONMAKEN.
(iv) Installeer de dispenser op een tafelblad dat het gewicht kan ondersteunen, zelfs volledig gevuld.
(v) Controleer of de spanning van het lichtnet overeenkomt met de spanning op het gegevensplaatje. Steek het apparaat in een geaard, eenfasig elektrisch stopcontact.

4. Omschrijving van bedieningselementen

De dispenser is uitgerust met een algemene stroomschakelaar met de functies:
Positie 0 – stroom is uitgeschakeld
Positie 1 – verwarmer en roerder zijn ingeschakeld

De dispenser is uitgerust met een primaire thermostaat, aan de rechterkant, om de temperatuur van het product in te stellen. Als het lampje op de stroomschakelaar is opgelicht, dan betekent dit dat de verwarmer is ingeschakeld. Als het lampje uit gaat, dan betekent dit dat de chocolademelk de juiste temperatuur heeft bereikt.
Het deksel is voorzien van aroma-ventilatiegaten. Als u deze opent dan zal een deel van de aroma van de chocolademelk uit het apparaat komen. Houd er rekening mee als de ventilatiegaten op het deksel open zijn, het product heel geleidelijk verdikt door verdamping.

Opmerking: de dispenser is ook uitgerust met een secundaire thermostaat op de onderkant om de maximale temperatuur van de hete plaat in te stellen. Dit is gekalibreerd in de fabriek en wordt normaal afgesteld op 120°C. Dit moet niet worden aangepast zonder uw leverancier te raadplegen. Houd er rekening mee dat het veranderen van deze instelling de verwarmingstijd van het product zal beïnvloeden.

Stroomschakelaar en primaire thermostaat

Secundaire thermostaat

5. Gebruiksprocedures

(i) Zorg er vóór gebruik voor dat de dispenser is gereinigd en ontsmet volgens de instructies in paragraaf 5.2 SCHOONMAKEN en daarna weer juist is gemonteerd.

(ii) Breng de roerder in door voorzichtig tegen de klok in te draaien tot hij juist op de bajonetfitting vastzit, zo ver mogelijk omlaag. Zie figuur 2.

(iii) Giet de chocolademelk in de kom.

(iv) Plaats het deksel terug op de kom en zorg ervoor dat het deksel juist is geplaatst.

(v) Stel de aroma-ventilatiegaten naar wens in.

(vi) Stel de primaire thermostaat naar wens in en zet het apparaat aan.

(vii) Wacht tot de chocolademelk de gewenste temperatuur heeft bereikt. Bij 3 liter chocolademelk zal dit ongeveer 90 minuten duren. De chocolademelk wordt langzaam en gelijkmatig verwarmd om koken van de chocolademelk en daarmee aanbranden op de bodem te voorkomen.

Figuur 2.

(viii) De dispenser moet altijd worden gebruikt met het deksel op zijn plaats om mogelijke besmetting van het product te voorkomen.

(ix) De dispenser moet tijdens gebruik altijd ingeschakeld blijven; de verwarmingselementen worden thermosstatisch bestuurd en zullen het product op temperatuur brengen en vervolgens automatisch op die temperatuur houden. De roerder zal te allen tijde blijven werken.

(x) Bijvullen. Als de chocolademelk in het verloop van de dag bijna op is, dan kunt u dit eenvoudig bijvullen zonder te wachten tot het volledig op is.

(xi) Aan het eind van de dag moet de kom, hygiënische redenen, geheel worden leeggemaakt en schoongemaakt.

5.1 Voor veilig gebruik

(i) Lees de handleiding voor het gebruik van de chocolade dispenser.
(ii) Gebruik de chocolade dispenser alleen als hij juist is geaard.
(iii) Gebruik geen verlengsnoeren bij het elektrisch aansluiten van de chocolade dispenser.
(iv) Haal de kom niet van het apparaat als het apparaat in gebruik is.
(v) Open de chocolade dispenser niet voor schoonmaak of onderhoud zonder te controleren of de stekker uit het stopcontact is gehaald.

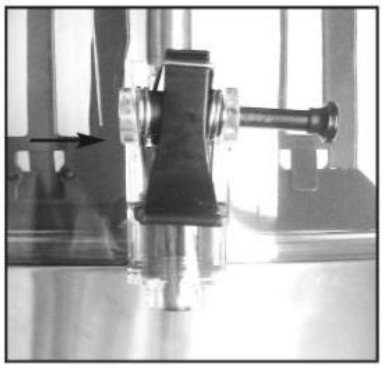
WAARSCHUWING:
Start het apparaat NIET als de kom leeg is.
Start het apparaat NIET zonder een vloeistof in de kom.
Haal de kom NIET uit het apparaat tot de hete plaat afgekoeld is.
Haal de kom NIET van de basis wanneer de kom heet product bevat.

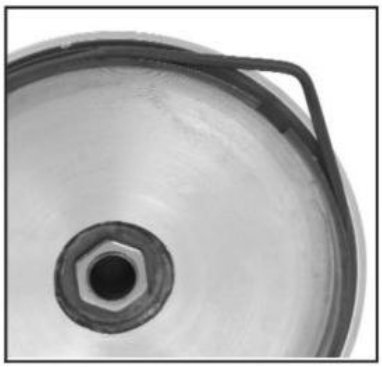
BELANGRIJK
Plaats het apparaat op een horizontaal oppervlak.

5.2 Schoonmaken en ontsmetten
Schoonmaken en ontsmetten zijn essentieel om bacteriële besmettingen te voorkomen en een perfecte smaak en maximale efficiëntie van uw dispenser te behouden. De richtlijnen die hieronder zijn beschreven zijn algemeen. Alle resten chocolademelk moeten uit de chocolade dispenser worden gehaald vóór het demonteren voor onderhoud.

5.2.1 Demontage instructies
Haal vóór het demonteren van de componenten de stekker altijd eerst uit het stopcontact.
(i) Verwijder het deksel als het nodig is de deksel te reinigen. Schroef het handvat los en verwijder de schijf met aroma-ventilatiegaten. Let op dat u de schroef niet kwijtraakt.
(ii) Verwijder de roerder uit de centrale as door hem met de klok mee te draaien (zie figuur 3).
(iii) Til de kom uit de dispenser.
(iv) Demonteer de kraan door de pin eruit te trekken (zie figuur 4).

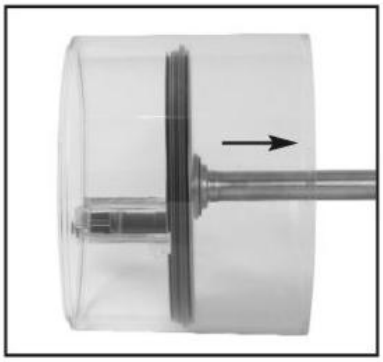
Figuur 3


Figuur 4

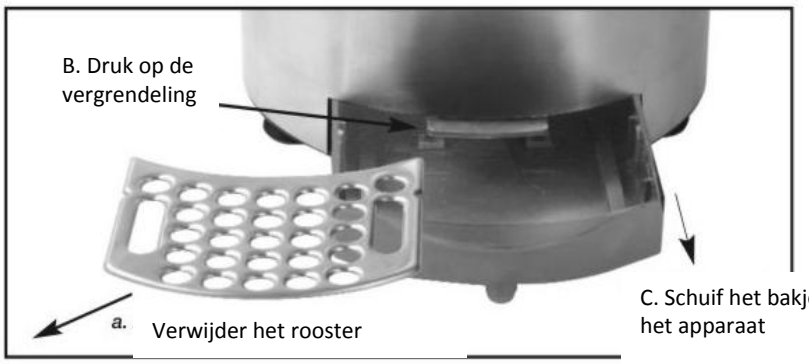

Figuur 5

(v) Haal de basis uit de kom door de rubberen ring te verwijderen (zie figuur 5) en de basis in de getoonde richting te tikken (zie figuur 6).

(vi) Verwijder het rooster van de drupbak en verwijder vervolgens de drupbak, zoals getoond in figuur 7.



Figuur 6



Figuur 7

5.2.2 Schoonmaakinstructies

Haal de stekker van de dispensers vóór het reinigen uit het stopcontact en demonteer het apparaat zoals eerder beschreven.

(i) Plaats de kom, roerder, schijf met aroma ventilatiegaten en kraancomponenten in een vaatwasser en zorg ervoor dat u geen onderdelen kwijtraakt (LET OP: het is mogelijk dat door de reinigingsmiddelen in de vaatwasser de onderdelen verkleuren. Om dit te voorkomen kunt u beter onderstaande optie gebruiken), OF

(ii) Gebruik een geschikte borstel en maak al de hierboven genoemde onderdelen voorzichtig schoon in een kom met heet water en afwasmiddel. Maak de onderdelen na het afwassen goed droog.

5.2.3 Assemblage instructies

(i) Om de basis opnieuw in de kom te passen, druk de basis stevig terug in de onderkant van de kom en druk de rubberen ring voorzichtig terug op zijn plaats.

(ii) Assembleer het kraanmechanisme opnieuw (zie figuur 8 en figuur 9).

Figuur 8 figuur 9

6. Onderhoud

(i) Dagelijks: controleer de dispenser op lekken in de kraan. Als er lekken zijn, controleer eerst of het kraanmechanisme goed is geassembleerd. Als het lek zich blijft voordoen, controleer de rubberen “O” ringen op de zuiger en als deze zijn versleten, dan moeten ze worden vervangen door originele onderdelen.

7. Service

Mocht u na het lezen van deze handleiding nog vragen hebben over deze chocolade dispenser kunt u contact opnemen met onze klantenservice op het telefoonnummer: 0900-TREBSbv (= 0900-873 27 28). Kosten voor dit nummer bedragen € 0,30 p/min. Of een email sturen naar: info@trebs.nl

CE

FR) Mode d'emploi - distributeur de chocolat chaud

1. Spécifications techniques

Socle :	Boîtier en acier inoxydable
Capacité :	3 litres
Dimensions :	20 x 40 cm
Poids (net) :	3 kg
Poids (rempli) :	6 kg
Thermostats réglables :	Deux
Niveau sonore :	Inférieur à 70 dB

Spécifications électriques : Référez-vous à l'étiquette située sur la partie inférieure du distributeur.

2. Introduction

Lisez attentivement le manuel d'utilisation avant d'utiliser ce produit. Comme pour tout autre appareil mécanique, maintenez l'appareil propre et correctement entretenu.

3. Installation

(vi) Retirez le distributeur de son emballage (conservez l'emballage original afin de pouvoir le réutiliser par la suite).
(vii) Vérifiez l'état du distributeur.
(viii) Désassemblez, nettoyez puis désinfectez le distributeur de chocolat avant utilisation en vous référant aux instructions du chapitre 5.2 NETTOYAGE.
(ix) Installez le distributeur sur une table ou toute autre surface de travail pouvant soutenir le poids total de l'unité remplie.
(x) Veillez à ce que la tension de votre installation corresponde à celle figurant sur la plaque signalétique de l'unité. Connectez l'unité à une prise de courant 230 V, 50 Hz.

4. Commandes

Le distributeur est équipé d'un commutateur muni des fonctions suivantes :
Position 0 – L'unité est éteinte.
Position 1 – La résistance et l'unité de mélange sont activées

Le distributeur est équipé d'un thermostat principal situé sur la partie droite de l'unité, celui-ci permet de régler la température du chocolat. Le témoin d'alimentation du commutateur s'allume lorsque la résistance fonctionne. Le témoin de fonctionnement s'éteint pour indiquer que le chocolat chaud a atteint la température définie.
Le couvercle est muni d'orifices d'arôme. Ouvrir ces orifices permet de libérer l'odeur du chocolat dans la pièce. Gardez à l'esprit qu'ouvrir ces orifices entrainera une évaporation de l'eau et un épaississement du chocolat.

Remarque : Le distributeur est également équipé d'un thermostat secondaire situé sur la partie inférieure de l'unité, celui-ci permet de régler la température maximale de la plaque chauffante. Celle-ci est réglée en usine sur 120°C. Demandez conseil au fabricant avant tout réglage de ce thermostat. Modifier la position de ce thermostat affectera la durée de préchauffage de l'unité.

Commutateur d'alimentation et thermostat principal ***Thermostat secondaire***

5. Mode opératoire

(xii) Assurez-vous que le distributeur est propre, désinfecté (référez-vous au chapitre 5.2 NETTOYAGE et correctement réassemblé avant toute utilisation.

(xiii) Insérez l'unité de mélange puis tournez celle-ci délicatement dans le sens anti horaire jusqu'à son verrouillage. Voir l'image 2.

(xiv) Versez le chocolat dans le récipient.

(xv) Replacez le couvercle du récipient.

(xvi) Réglez les orifices d'arôme sur la position de votre choix.

(xvii) Positionnez le thermostat principal sur la température de votre choix puis mettez en marche l'unité.

(xviii) Patientez jusqu'à ce que le chocolat chaud atteigne la température désirée. Pour faire chauffer 3 litres de chocolat, environ ... minutes sont nécessaires.
Le chocolat chauffe lentement et de manière homogène afin de prévenir toute ébullition et excès de cuisson sur la partie inférieure du récipient.

Image 2.

(xix) Utilisez seulement le distributeur après avoir installé le couvercle afin de prévenir toute exposition du chocolat aux bactéries.

(xx) Le distributeur doit rester sous tension durant son fonctionnement ; la résistance contrôlée par thermostat permet d'atteindre et de maintenir la température sélectionnée. L'unité de mélange doit être maintenue en état de marche.

(xxi) Remplissage. Ne remplissez pas le chocolat au fur et à mesure, attendez plutôt que le récipient soit vide.

(xxii) Pour des raisons hygiéniques, videz, nettoyez puis désinfectez complètement le récipient en fin de journée.

5.1 Précautions de sécurité

(vi) Lisez attentivement le manuel d'utilisation avant d'utiliser ce produit.
(vii) Raccordez seulement l'unité à une prise de courant mise à la terre.
(viii) N'utilisez aucune rallonge électrique.
(ix) Maintenez le récipient propre en cours d'utilisation.
(x) Eteignez puis débranchez le distributeur de chocolat chaud avant toute ouverture, entretien ou nettoyage.

AVERTISSEMENT :
N'utilisez PAS l'unité à vide.
N'utilisez PAS l'unité sans aucun liquide présent dans le récipient.
Ne retirez PAS le récipient de l'unité avant le refroidissement complet de la plaque chauffante.
Ne retirez PAS le récipient de la base lorsque celui-ci contient du liquide chaud.

IMPORTANT
Placez l'unité sur une surface nivelée.

5.2 Nettoyage et désinfection
Le nettoyage et la désinfection sont essentiels pour prévenir toute contamination de la nourriture, conserver l'arôme du chocolat et garantir les performances optimales de l'unité. Les présentes instructions font référence à une utilisation normale seulement. Retirez le chocolat chaud restant du distributeur avant tout nettoyage et entretien.

5.2.1 Instructions de désassemblage
Avant tout désassemblage, débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.
(vii) Lors du nettoyage, retirez le couvercle si nécessaire. Desserrez la vis puis retirez le disque comportant les orifices d'arôme. Prenez garde de ne pas perdre la vis.
(viii) Tournez l'unité de mélange dans le sens horaire pour retirer celle-ci de l'axe de rotation (référez-vous à l'image 3).
(ix) Retirez le récipient du distributeur.
(x) Retirez la piquée en tirant la broche (référez-vous à l'image 4).

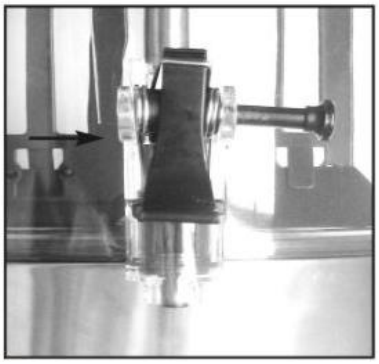


Image 3 Image 4 Image 5

(xi) Sortez la base du récipient pour retirer l'anneau d'étanchéité en caoutchouc (référez-vous à l'image 5) retirez ensuite la base dans le sens de la flèche (référez-vous à l'image 6).

(xii) Retirez le grattoir du plateau ramasse-gouttes puis le plateau ramasse-gouttes, tel qu'indiqué sur l'image 7.

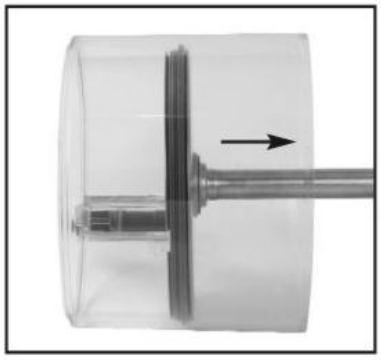


Image 6

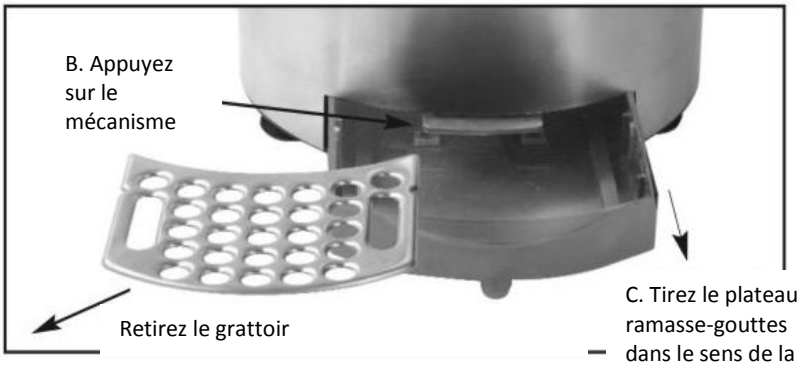


Image 7

5.2.2 Instructions de nettoyage

Avant tout désassemblage, débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant puis suivez les instructions ci-dessus.

(iii) Posez le récipient, l'unité de mélange, le disque avec les orifices d'arôme ainsi que la piquée dans votre lave-vaisselle puis assurez-vous de ne rien perdre (ATTENTION : Une décoloration de certains composants est possible selon le produit de lave-vaisselle utilisé ; procédez de la manière suivante pour prévenir toute décoloration), OU

(iv) Utilisez une brosse adaptée puis nettoyez délicatement la totalité des composants à l'eau chaude. Rincez puis séchez complètement les composants une fois ceux-ci propres.

5.2.3 Instructions d'assemblage

(i) Pressez fermement la base contre le récipient puis replacez délicatement l'anneau d'étanchéité en caoutchouc.

(ii) Assemblez le mécanisme de la piquée (référez-vous à l'image 8 et 9).

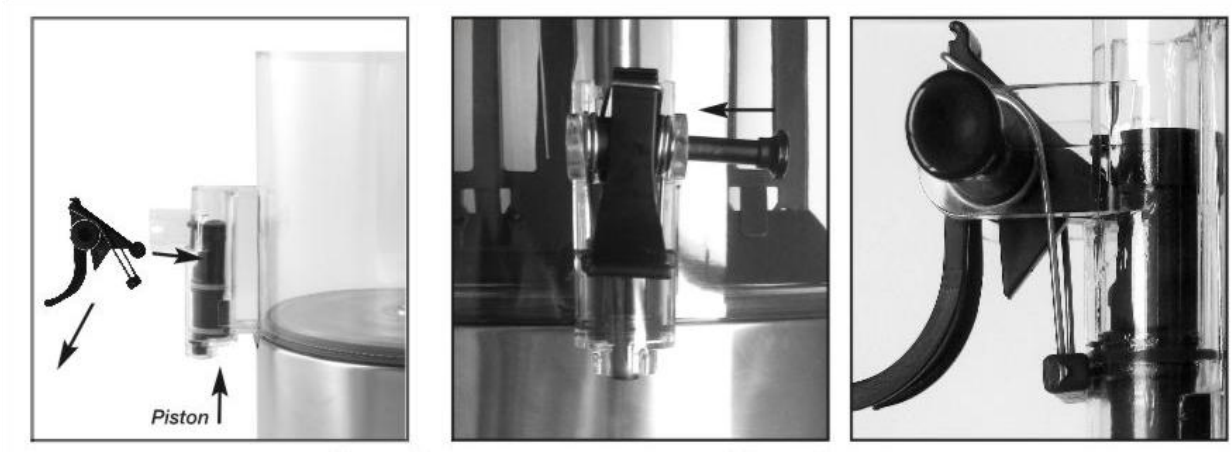


Image 8 Image 9

6. Entretien

(ii) Quotidien Vérifiez la présence de fuites au niveau de la piquée. Si une fuite est présente, vérifiez l'assemblage du mécanisme de la piquée. Si la fuite est tenace, vérifiez l'état de l'anneau en caoutchouc situé sur le piston puis remplacez-le par un anneau original si celui-ci est tordu.

CE

DE) Bedienungsanleitung - Spender für heiße Schokolade

1. Technische Spezifikationen

Boden:	Edelstahlgehäuse
Füllmenge:	3 Liter
Abmessungen:	20 x 40 cm
Gewicht (netto):	3 kg
Gewicht (gefüllt):	6 kg
Einstellbare Thermostate:	Zwei
Geräuschentwicklung:	Geringer als 70 dB
Elektrische Spezifikationen:	Siehe unterhalb des Spenders

2. Einleitung

Lesen Sie die Bedienungsanleitung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät benutzen. Wie für alle mechanischen Geräte gilt auch hier, dass Sie es sauber und in gutem Zustand halten müssen.

3. Installation

(xi) Nehmen Sie den Spender aus seiner Verpackung (bewahren Sie die Originalverpackung für spätere Benutzung auf).

(xii) Überprüfen Sie den Spender für heiße Schokolade auf Transportschäden.

(xiii) Zerlegen, reinigen und desinfizieren Sie den Spender für heiße Schokolade vor Gebrauch entsprechend der Anleitungen im Kapitel 5.2 REINIGUNG.

(xiv) Stellen Sie den Spender für heiße Schokolade auf einem Tisch oder einer Arbeitsfläche auf, die das Gewicht, auch im gefüllten Zustand, trägt.

(xv) Vergewissern Sie sich, dass Ihre Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt. Schließen Sie das Gerät an einer 230 V, 50 Hz Steckdose an.

4. Steuerung

Der Spender für heiße Schokolade ist mit einem Hauptschalter mit folgenden Funktionen ausgestattet:
Position 0 – ausgeschaltet
Position 1 – Heizelement und Rührwerk eingeschaltet

Der Spender ist mit einem primären Thermostat auf der rechten Seite zum Einstellen der Temperatur des Produkts ausgestattet. Die Kontrolllampe im Schalter leuchtet auf, wenn das Heizelement in Betrieb ist. Die Kontrolllampe erlischt, wenn die heiße Schokolade die voreingestellte Temperatur erreicht hat. Der Deckel ist mit Aromaschlitzen versehen. Das Öffnen der Schlitze setzt das Aroma der heißen Schokolade frei. Beachten Sie bitte, dass beim Öffnen der Schlitze das Produkt langsam verdampft und eindickt.

Bitte beachten Sie: Der Spender ist außerdem mit einem sekundären Thermostat am Boden zum Einstellen der Höchsttemperatur der Heizplatte ausgestattet. Die werksseitige Voreinstellung ist 120 °C. Dieser Thermostat sollte nicht ohne Rücksprache mit dem Lieferanten eingestellt werden. Eine Änderung der Einstellung beeinträchtigt die Aufwärmzeit für das Produkt.

Hauptschalter und primärer Thermostat

Sekundärer Thermostat

5. Bedienungshinweise

(xxiii) Achten Sie darauf, dass der Spender vor der Benutzung entsprechend Kapitel 5.2 REINIGUNG gereinigt und desinfiziert und dann korrekt montiert wird.

(xxiv) Setzen Sie das Rührwerk ein und drehen Sie es so weit wie möglich nach links, bis es einrastet. Siehe Abbildung 2.

(xxv) Füllen Sie das Schokoladengetränk in die Rührschüssel.

(xxvi) Setzen Sie den Deckel auf die Rührschüssel.

(xxvii) Stellen Sie die Aromaschlitze entsprechend ein.

(xxviii) Stellen Sie den primären Thermostat auf die gewünschte Temperatur ein und schalten Sie das Gerät ein.

(xxix) Warten Sie ab, bis die heiße Schokolade die gewünschte Temperatur erreicht hat. Für 3 Liter heiße Schokolade dauert das etwa 90 Minuten.
Das Schokoladengetränk wird langsam und gleichmäßig erwärmt, um ein Überkochen und Anbrennen am Boden zu vermeiden.

Abbildung 2

(xxx) Benutzen Sie den Spender nur mit geschlossenem Deckel, um eine Verunreinigung des Produkts zu vermeiden.

(xxxi) Der Spender muss während des gesamten Betriebs eingeschaltet sein; das Heizelement ist Thermostat-gesteuert, um das Produkt auf die gewünschte Temperatur zu erhitzen und um dann die voreingestellte Temperatur automatisch zu halten. Das Rührwerk muss ständig in Betrieb sein.

(xxxii) Nachfüllen. Füllen Sie das Schokoladengetränk nicht nach, wenn der Spender noch nicht vollständig leer ist, warten Sie ab, bis das gesamte Produkt aufgebraucht ist.

(xxxiii) Am Ende des Tages muss die Rührschüssel aus hygienischen Gründen entleert und gründlich gereinigt werden.

5.1 Sicherheitshinweise

(xi) Lesen Sie die Bedienungsanleitung aufmerksam durch, bevor Sie den Spender für heiße Schokolade in Betrieb nehmen.
(xii) Schließen Sie den Spender für heiße Schokolade nur an einer geerdeten Steckdose an.
(xiii) Schließen Sie den Spender für heiße Schokolade nicht über ein Verlängerungskabel an.
(xiv) Halten Sie die Rührschüssel während des Betriebs sauber.
(xv) Schalten Sie den Spender für heiße Schokolade stets aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Gerät öffnen, reinigen und warten.

WARNUNG:
Betreiben Sie das Gerät NICHT mit leerer Rührschüssel.
Betreiben Sie das Gerät NICHT ohne Getränk in der Rührschüssel.
Nehmen Sie die Rührschüssel NICHT vom Gerät ab, bevor die Heizplatte vollständig abgekühlt ist.
Nehmen Sie die Rührschüssel NICHT vom Gerät ab, solange sich noch heißes Produkt darin befindet.

WICHTIG
Stellen Sie das Gerät eben auf.

5.2 Reinigung und Desinfektion
Reinigung und Desinfektion sind zur Vermeidung bakterieller Verunreinigung und zur Erhaltung des perfekten Geschmacks sowie bester Leistung des Spenders absolut notwendig. Die nachstehenden Anleitungen sind allgemein gehalten. Alle verbleibende heiße Schokolade muss aus dem Spender vor Reinigung und Wartung entfernt werden.

5.2.1 Anleitung zum Zerlegen
Ziehen Sie stets den Netzstecker, bevor Sie das Gerät in seine Einzelteile zerlegen.
(xiii) Nehmen Sie den Deckel zum Reinigen ab, falls notwendig. Lösen Sie die Schraube und nehmen Sie die Scheibe mit den Aromaschlitzen ab. Bitte verlieren Sie die Schraube nicht.
(xiv) Drehen Sie das Rührwerk nach rechts, um es von der Mittelachse zu lösen (siehe Abbildung 3).
(xv) Nehmen Sie die Rührschüssel aus dem Spender.
(xvi) Nehmen Sie den Zapfhahn heraus, ziehen Sie am Stift (siehe Abbildung 4).

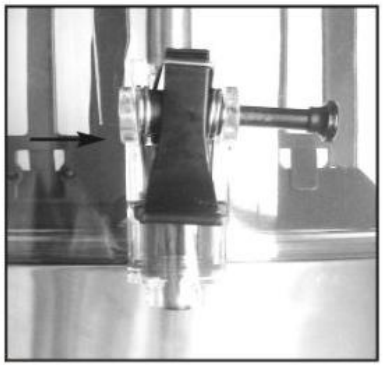


Abbildung 3 Abbildung 4 Abbildung 5

(xvii) Ziehen Sie den Boden aus der Rührschüssel und nehmen Sie den Gummi-Dichtring (siehe Abbildung 5) mit dem Boden in Pfeilrichtung heraus (siehe Abbildung 6).

(xviii) Nehmen Sie den Gitterrost vom Tropfblech ab, dann nehmen Sie das Tropfblech ab, wie in Abbildung 7 dargestellt.

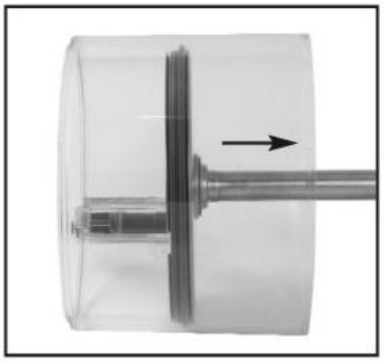


Abbildung 6

B. Drücken Sie den Sperrmechanismus herunter
a.
Nehmen Sie den Gitterrost ab
C. Ziehen Sie die Tropfwanne in Pfeilrichtung ab

Abbildung 7

5.2.2 Reinigung

Ziehen Sie stets den Netzstecker, bevor Sie das Gerät in seine Einzelteile zerlegen, dann zerlegen Sie es, wie vorstehend beschreiben.

(v) Waschen Sie Rührschüssel, Rührwerk, Scheibe mit Aromaschlitzen und Bauteile des Zapfhahns im Geschirrspüler ab; achten Sie darauf, dass keine Teile verloren gehen (VORSICHT: Es kann zur Verfärbung von Komponenten durch die Reinigungsmittel im Geschirrspüler kommen; umgehen Sie das Problem der Verfärbung, indem Sie die Teile wie nachstehend abwaschen) ODER

(vi) Benutzen Sie eine geeignete Spülbürste und waschen Sie die Komponenten mit der Hand in Spülwasser ab. Anschließend bitte gut abspülen und abtrocknen.

5.2.3 Anleitung zum Zusammenbau

(i) Drücken Sie den Boden fest in die Rührschüssel zurück und setzen Sie den Gummi-Dichtring vorsichtig ein.

(ii) Montieren Sie den Zapfhahn (siehe Abbildung 8 und Abbildung 9).

Abbildung 8

Abbildung 9

6. Wartung

(iii) Täglich: Überprüfen Sie den Zapfhahn des Spenders auf Undichtigkeiten. In diesem Fall vergewissern Sie sich zunächst, dass der Zapfhahn korrekt zusammengesetzt ist. Ist er immer noch undicht, so tauschen Sie den O-Ring am Kolben gegen ein Original-Ersatzteil aus.

7. Kundendienst

Der Service in Deutschland wird durchgeführt von:

TREBS Service
Service Center Feuerbach KG
Cornelius Straße 75
40215 Düsseldorf
Tel 0211-381007
Fax 0211-370497
E-Mail: trebs-service@t-online.de
Internet: www.trebs-service.de

CE

GB) User Manual - Hot Chocolate Dispenser

1. Technical specifications

Base:	Stainless steel casing
Capacity:	3 liter
Dimensions:	20 x 40cm
Weight (net):	3kg
Weight (filled):	6kg
Adjustable thermostats:	Two
Noise emission:	Lower than 70dB
Electric specifications:	See type label at the bottom of the dispenser

2. Introduction

Read the user manual carefully before using the dispenser. As for all mechanical products, keep the device clean and well maintained.

3. Installation

(xvi) Take the dispenser out of the packaging (keep original packaging for future use).
(xvii) Check the chocolate dispenser for transport damage.
(xviii) Dissemble, clean and disinfect the chocolate dispenser before use according to the instructions in chapter 5.2 CLEANING.
(xix) Install the dispenser on a table or work surface, which is able to hold the total weight after it is filled.
(xx) Ensure that your power supply corresponds with the specifications on the type label. Connect the device to a 230V, 50Hz wall outlet.

4. Controls

The dispenser is equipped with a main switch with the following functions:
Position 0 – Power is switched off
Position 1 – Heating element and stirring unit are tuned on

The dispenser is equipped with a primary thermostat at the right-hand side to set the temperature of the product. The indicator lamp on the switch lights up if the heating element is operating. The indicator lamp turns off to indicate that the hot chocolate has reached the preset temperature.
The lid is equipped with aroma vents. Opening the vents releases some of the hot chocolate aroma. Remember that with open vents the product will slowly evaporate and thicken.

Note: The dispenser is also equipped with a secondary thermostat at the bottom to set the maximum temperature of the hot plate. This is factory-calibrated to 120°C. This thermostat is not to be adjusted without consulting the supplier. Adjusting this setting will effect the heating time of the product.

Main switch and primary thermostat

Secondary thermostat

5. Use Instructions

(xxxiv) Ensure that the dispenser is cleaned and disinfected before use according to chapter 5.2 CLEANING and properly assembled afterwards.

(xxxv) Insert the stirring unit and carefully turn it counter-clockwise as far as possible until it locks in place. See Figure 2.

(xxxvi) Pour the chocolate milk into the bowl.

(xxxvii) Replace the lid on the bowl.

(xxxviii) Set the aroma vents as desired.

(xxxix) Set the primary thermostat to the desired temperature and switch the device on.

(xl) Wait until the hot chocolate has reached the desired temperature. For 3 liters of chocolate milk this takes approximately 90 minutes. The chocolate milk is heated up slowly and evenly to avoid boiling and burning at the bottom.

Figure 2.

(xli) Only use the dispenser with the lid placed on the bowl to avoid contamination of the product.

(xlii) The dispenser must remain switched on during operation; the heating element is thermostat-controlled to bring the product to the desired temperature and to keep the preset temperature automatically. The stirring unit must work at all times.

(xliii) Refilling. Do not immediately refill if the hot chocolate during the course of the day slowly comes to an end; wait until it is completely used up.

(xliv) At the end of the day the bowl must be emptied and thoroughly cleaned for hygienic reasons.

5.1 Safety Precautions

(xvi) Read the user manual carefully before using the hot chocolate dispenser.
(xvii) Only connect the hot chocolate dispenser to an earthed wall outlet.
(xviii) Do not connect the hot chocolate dispenser via extension cable.
(xix) Keep the bowl clean during operation.
(xx) Always switch the chocolate dispenser off and disconnect from mains power supply before opening, cleaning and maintenance.

WARNING:
Do NOT operate the device with empty bowl.
Do NOT operate the device without liquid in the bowl.
Do NOT remove the bowl from the device before the hot plate has completely cooled down.
Do NOT remove the bowl from the base if it still contains hot product.

IMPORTANT
Place the device on a level surface.

5.2 Cleaning and Disinfecting
Cleaning and disinfecting is essential to avoid bacterial contamination and to keep the perfect taste and maximum performance of your dispenser. The following instructions are kept in general terms. All remaining hot chocolate must be removed from the hot chocolate dispenser before cleaning and maintenance.

5.2.1 Disassembly Instructions
Always disconnect from mains power supply before dissembling the device.
(xix) Remove the lid for cleaning, if necessary. Loosen the screw and remove the disc with the aroma vents. Take care not to lose the screw.
(xx) Turn the stirring unit clockwise to remove it from the center axis (see Figure 3).
(xxi) Take the bowl out of the dispenser.
(xxii) Remove the tap by pulling out the pin (see Figure 4).

Figure 3

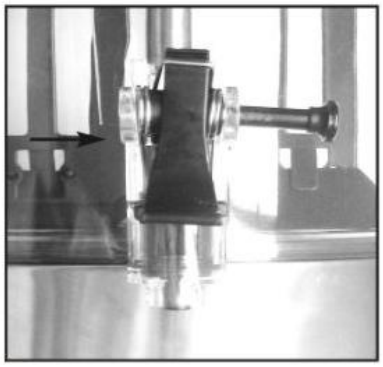


Figure 4

Figure 5

(xxiii) Draw the base out of the bowl to remove the rubber sealing ring (see Figure 5) and the base in the direction of the arrow (see Figure 6).
(xxiv) Remove the grating of the drip pan and then the drip pan, as shown in Figure 7.

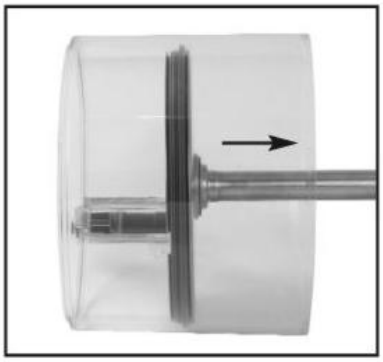


Figure 6

Figure 7

5.2.2 Cleaning Instructions

Always disconnect from mains power supply before dissembling the device and dissemble as described before.

(vii) Place bowl, stirring unit, disc with aroma vents and tap components in a dishwasher and ensure no components get lost (CAUTION: discoloring of components due to cleaning agents in dishwasher is possible; to avoid discoloration clean as follows), OR

(viii) Use a suitable brush and carefully clean all components manually in dishwater. Thoroughly rinse and dry all components after washing.

5.2.3 Assembly Instructions

(i) Press the base firmly back into the bowl and carefully replace the rubber sealing ring.

(ii) Assemble the tap mechanism (see Figure 8 and Figure 9).

Figure 8

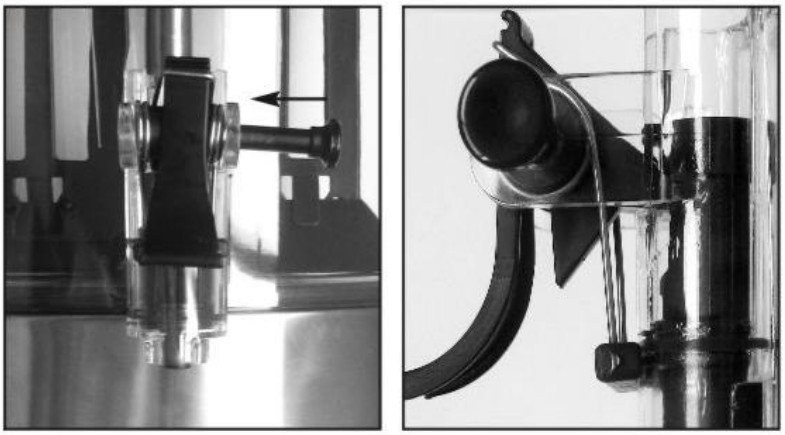


Figure 9

6. Maintenance

(iv) Daily: Check the tap of the dispenser for leakage. In case of leakage check if the tap mechanism is properly assembled. If the tap is still leaking check the rubber O-ring on the piston and replace it with a genuine spare part if it is worn.

CE